

INSTRUCTIONS

- L'ENZYHOTTE s'utilise avec une machine de nébulisation. Le diffuseur s'installe à proximité de la source du flux d'air à traiter et ne nécessite aucune modification du réseau aéraulique. Le coffret est à déporter dans une zone protégée par l'environnement des graisses de cuisson et nécessite qu'une simple alimentation électrique.
- La nébulisation transforme le liquide enzymatique en fumée cela permet de traiter tous les espaces (palles de ventilation, gaines coudées etc.).
- Doté d'un automate de gestion, le système permet de régler les heures de traitement et l'intensité de celui-ci, optimisant ainsi la consommation produit en fonction du volume à traiter.
- Vider le bidon de produit dans la cuve de nébulisation reliée au conduit d'extraction de la hotte. Laisser la diffusion agir pendant que la hotte ne fonctionne pas.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **Nettoyant biotechnologique pour l'entretien des hottes et gaines de ventilation.**
- **À base de : Agents de Surface Non ioniques, Phosphonates, Agents de Surface Anioniques, Enzymes, Conservateur**
- **Utilisation : Prêt à l'emploi**
- **Contenance : 5L ou 20L**
- **Aspect : liquide**
- **Couleur : incolore à légèrement jaune**
- **Odeur : caractéristique**
- **pH (produit concentré) : $11 \pm 0,5$**
- **Masse volumique (kg/m³) : 1040 ± 5**
- **Les tensio-actifs utilisés dans ce produit sont biodégradables en conformité au règlement (CE) n° 648/2004.**

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Pour les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit, consulter la Fiche de Sécurité correspondante. Usage réservé au personnel professionnel formé.
- Les épandages peuvent être glissants. Diluer les résidus et rincer.
- Conserver le produit dans son emballage original fermé. Ne pas exposer le produit au gel.
- **EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU** : Rincer immédiatement et abondamment à l'eau.
EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : Rincer immédiatement et abondamment à l'eau.
EN CAS D'INGESTION : Boire deux verres d'eau. **NE PAS FAIRE VOMIR**. Appeler un médecin.

IDR TECH® ENZYHOTTE

DÉGRAISSANT ENZYMATIQUE POUR HOTTES ET GAINES PROFESSIONNELLES

REF REMANENT. 787-R
REF CHOC. 787-C

L'ENZYHOTTE est un produit enzymatique, agréé contact alimentaire, composé de matières naturelles 100% biodégradables et destiné à éliminer les graisses. La technologie de nébulisation Ventury permet le traitement intégral des hottes de cuisines et gaines de ventilation, quelques soient leurs longueurs d'installation et leurs configurations.

Véritable destructeur des graisses, les enzymes s'attaquent très rapidement aux dépôts et résidus, même les plus tenaces.

Pour que les enzymes aient le temps d'agir, l'ENZYHOTTE doit être diffusé dans le conduit d'extraction de la hotte lorsque celle-ci est éteinte. En diffusant le produit pendant la nuit, vous bénéficiez d'un traitement automatique et récurrent de l'intégralité du système d'extraction, sans jamais immobiliser ou interrompre la cuisine.

Sans apport d'eau, économique et biodégradable, l'ENZYHOTTE est le complément parfait du Destructeur d'odeur de Cuisine IDR TECH qui neutralise les nuisances olfactives pendant la cuisson.

L'ENZYHOTTE existe en CHOC ou REMANENT.

- L'ENZYHOTTE CHOC pour la mise en route
- L'ENZYHOTTE REMANENT pour usages quotidien

Contrairement aux curages traditionnels ce procédé évite l'apport en eau.

DES BIO-DESTRUCTEURS PUISSANTS, DES CUISINES À L'HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Les enzymes sont des protéines dotées de propriétés catalytiques servant à créer une réaction biochimique. C'est une matière naturelle 100% biodégradable. Par conséquent, les produits à base d'enzymes sont beaucoup moins agressifs pour l'homme et l'environnement que les produits chimiques conventionnels.

Les produits enzymatiques sont soit :

- à base de bactéries qui fabriquent des enzymes après une phase d'ensemencement
- à base d'enzymes avec effet immédiat

L'ENZYHOTTE est un produit enzymatique à base d'enzymes donc à effet instantané.